

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Атланаульская гимназия им. И. Казака»  
МО «Буйнакский район»  
368216 Республика Дагестан  
Буйнакский район с. Атланаул



ИНН: 0507009642  
ОГРН: 1030500713616  
КПП: 050701001  
ОКПО: 58931252  
E-mail: [Atlanaul@rambler.ru](mailto:Atlanaul@rambler.ru)  
[www: http://atlan.dagschool.com/](http://atlan.dagschool.com/)  
тел. 8(9064) 47 55 70

### ПРИНЯТО

на заседании  
Педагогического совета  
МБОУ «Атланаульская  
гимназия им И. Казака»  
Протокол № 4  
от «15» августа 2021 г.

### ПРИНЯТО

С учетом мнения  
общешкольного родительского  
комитета  
Протокол № 1  
от «31» августа 2021 г.

### УТВЕРЖДЕНО

Приказом  
по МБОУ «Атланаульская  
гимназия им И. Казака»  
№ 176  
от «31» августа 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

## **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается в школе приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45; СанПиН 2.4.1.2660-10, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

## **2. Основные задачи**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений обучающихся и работников школы.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний обучающихся и работников школы.
- 2.3. Контроль за качеством готовых продуктов.
- 2.4. Организация полноценного питания школьников.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещение для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
- проверяет соответствие разовых порций нормативным требованиям.

3.2. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если замечено нарушение технологии пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается до реализации, о чем ставится в известность Комбинат питания.

3.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов утвержденной приказом директора школы комиссии.

## **4. Управление и структура**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: директор школы, ответственный за организацию питания обучающихся и представитель родительской общественности.

## **5. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью школы.

5.3. Хранится бракеражный журнал у работника пищеблока.